FINDIKLI YUFKA TATLISI (GİRESUN)

2 yufka
1 su bardağı kavrulmuş fındık içi
50 gr tereyağı veya margarin
1 su bardağı süt
Şerbet için:
1 su bardağı su
1 su bardağı tozşeker
Limon suyu

Fındıkları robota alıp çekin veya havanda ezin. Yayvan bir tavayı yağlayın. Bir yufkayı parçalara bölüp sütle ıslatın ve tavaya yerleştirin. Üzerine çekilmiş fındığın yarısını serpin. Kalan yufkayı da parçalar halinde sütle ıslatıp üzerine yerleştirin. Kalan sütü üzerine gezdirin.
Tavayı kısık ateşe alıp yufkaların kenarlarına birkaç parça margarin ekleyin. Kapağı kapalı olarak 5-6 dakika pişirin. Spatula ile altını konrol edin ve tavayı sallayın. Altı kızarınca ters çevirip diğer tarafını kızırancaya kadar pişirin. Tavayı ocaktan alın.
Şerbet için; su ve şekeri kaynatın. Birkaç damla limon suyu ekleyip ılınmaya bırakın. Ilık şerbeti ılık yufkanın üzerine gezdirerek dökün. Şerbeti çekince üzerine kalan çekilmiş fınıdığı serpip servis tabağına alın. Dilimleyerek servis yapın.



Fotoğraf "hacı geldi" tarafından gönderildi. 24.09.2019

© lezzetler.com tarif no:9147 • adı:Fındıklı Yufka Tatlısı (Giresun) • gönderen:Yörem • indirme tarihi:29.03.2024 - 13:11